



## Svařené víno



Druh jídla:



Nápoje

Příležitost:



Vánoce

Sezóna:



Podzim

Způsob vaření:



Vaření

### Suroviny

**2 kusy Svařené víno Avokádo**

- 1 citrón
- 3 lžice vody
- 1 pomeranč
- 1 litr vody
- 1 kg krupicového cukru

### Způsob přípravy

Připravte si velký nerezový hrnec. Nasypejte do něj cukr a rozprostřete ho co nejvíce rovnoměrně. Pokapejte třemi lžicemi vody.

Zapněte na střední teplotu a nechejte zkaramelizovat dozlatova. Nečekejte na sytě hnědou barvu, ať nezhnědne příliš a nezhořkne. Zalijte vodou (pozor, ať se přitom neopaříte a nespálíte) a nechte už jen mírně povařit, dokud se karamel nerozpustí. Budte trpěliví, pokud jste při míchání karamelu nadělali nějaké hrudky, budou se rozpouštět déle. Ale rozpustí se.

Přidejte koření a pomeranč s citronem, nakrájené na kousky. 5 minut povařte a nechejte přes noc v chladu odležet.

Druhý den znovu prohřejte, přecedte přes plátýnko, nalijte do velké lahve (třeba od vína) a uložte do tmy.

Sirup podle potřeby přilévejte do zahřátého vína. Už nevařte. Ještě ozdobte kouskem pomeranče nebo citronu.